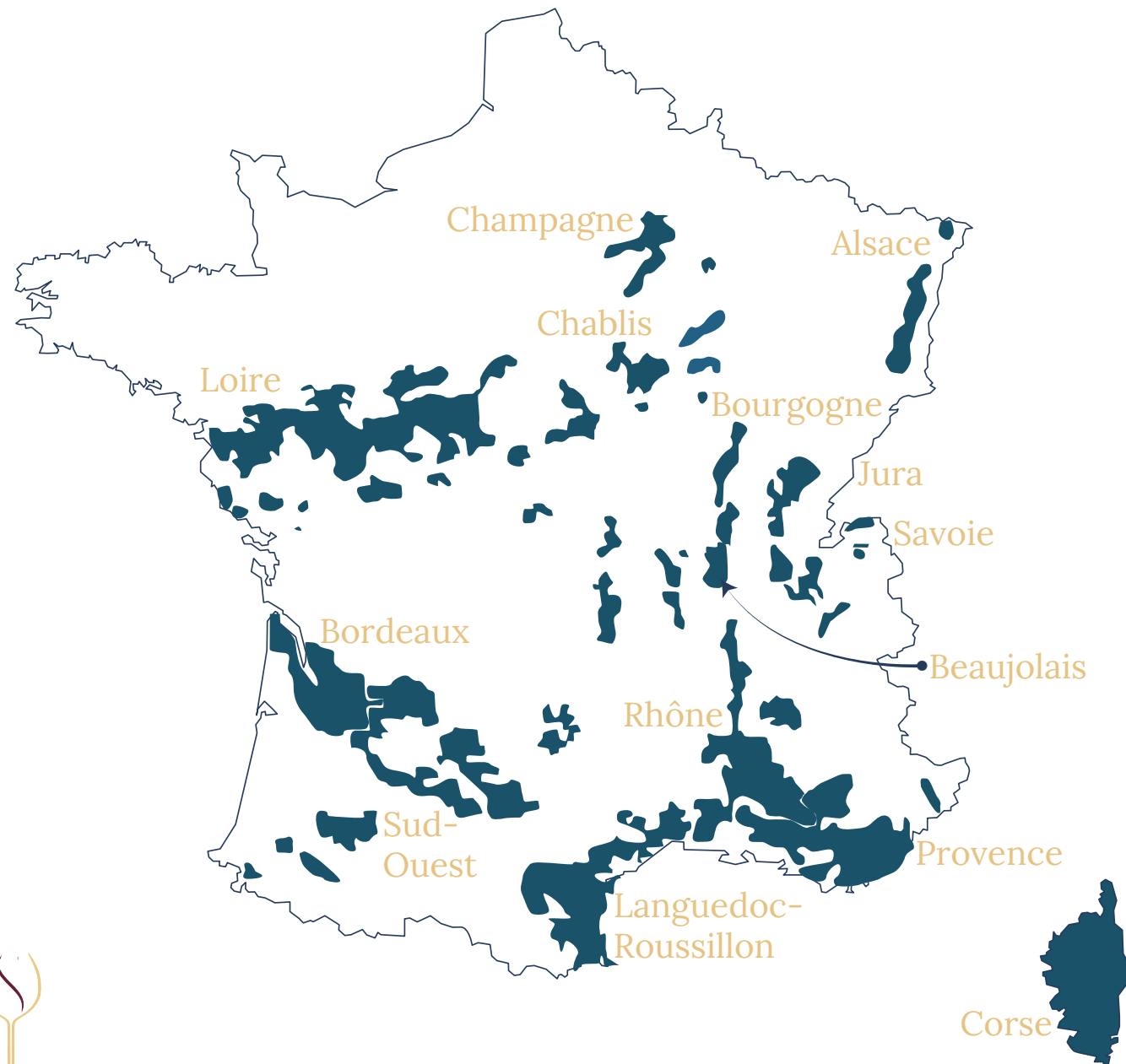




LA CARTE DES VINS



ÉDITO



Robin GRENAT

Dégustations privées

Distributeur des vins de France

06 29 87 15 89

grenat.robin@invinodistribution.com

Chers amateurs de grands crus,

Bienvenue dans cette nouvelle édition de notre catalogue de sélection de vins, un voyage au cœur des terroirs les plus emblématiques et des cuvées les plus inspirantes.

Chaque bouteille que nous vous proposons ici est le fruit d'un travail passionné, d'un savoir-faire ancestral et d'un amour inconditionnel pour la vigne. Des vins d'exception, soigneusement sélectionnés pour sublimer vos instants de partage et éveiller vos sens.

Que vous soyez à la recherche d'un grand millésime, d'une belle découverte ou d'un vin à déguster entre amis, nous avons réuni pour vous une sélection raffinée où chaque étiquette raconte une histoire, celle d'un terroir, d'un vigneron et d'une passion.

Nous vous souhaitons une belle découverte et d'inoubliables dégustations.

IN VINO

SOMMAIRE

RHÔNE	6	Domaine du Loou	43
Clos des Cazaux	8	La Roquière	44
Saint-Désirat	10	Estandon	46
Luyton-Fleury	11	LANGUEDOC	48
La Biscarelle	12	Château Moyau	50
BOURGOGNES	14	Domaine de l'Églisette	51
Jérôme Fornerot	16	LOIRE	54
Domaine des Clos	18	Domaine du petit Bondieu	56
BORDEAUX	20	CHAMPAGNE	58
Château Saint-Valéry	22	Raphael Devillers	59
Château LaFleur Grangeneuve	22	Pol Cochet	59
Dourthe	23	Le Lys	60
Château de Ricaud	24	VINS D'EXCEPTION	62
Château Fougeailles	24	SPIRITUEUX	68
Château de la Grave	25	Barlo Vento	70
Château Mille Roses	27	Laferté	71
Château Bardins	28	COUP DE CŒUR	72
CAHORS	30	Domaine de Vallaurie	73
Château Pineraie	32	CADEAUX D'AFFAIRES	74
PROVENCE	34	DÉGUSTATION PRIVÉE	78
Château Croix d'Allons	36	DÉGUSTATION PRO	80
Domaine de la croix	38		
Château la Lieue	40		
Château Baussane	41		





Les familles Vache et Archimbaud sont parmi les plus vieilles familles du village de Vacqueyras. En effet, elles sont déjà présentes sur les premiers registres Cléricaux du XVII^e siècle. Aussi, la plus vieille partie de la bâtisse (actuellement caveau de dégustation) date du XII^e siècle et aurait appartenu aux chevaliers de l'ordre des Templiers. Un fermier était alors chargé du bétail et des cultures. Ce fermier était appelé "Chasal", mot qui avec le temps devait se transformer en "Cazaux", nom actuel du domaine.



**Vacqueyras Blanc
Les Clefs d'Or 2023**

Cépages : 50% clairette, 30% roussanne, 20% grenache blanc.

Spécificités : Vendanges manuelles, macération de 6h, fermentation à 16°C, élevage 8 mois en cuve. Sols de safre et marnes du Miocène.

Dégustation : Arôme floraux et fruités avec une touche de fenouil, bouche souple et fruitée, finale minérale et fraîche.



**Vacqueyras Rouge
Cuvée des Templiers
2023**

Cépages : Syrah, Grenache.

Spécificités : Récolte manuelle, raisins éraflés non foulés, sols sableux pour des rendements faibles et concentrés.

Dégustation : Notes de fruits rouges (mûre, cerise), épices, tanins élégants et belle matière.



**Côtes-du-Rhône
Rouge 2022**

Cépages : 60% Grenache, 40% Syrah.

Spécificités : Récolte manuelle, vignes âgées de 20 ans minimum. Raisins éraflés, fermentation en cuves inox pendant 2 semaines. Puis élevé en cuve.

Dégustation : Notes de fruits rouges, notes de garrigues typique du cépage grenache.



**Gigondas Rouge
Cuvée de la Tour
Sarrasine 2023**

Cépages : 70% Grenache, 15% Syrah, 15% Mourvèdre.

Spécificités : Récolte manuelle, élevage 24 mois en cuve inox ou béton, terroir rocaillieux des Dentelles de Montmirail.

Dégustation : Notes de réglisse, fruits rouges à l'eau de vie, garrigue et poivre blanc, bouche ample et gourmande.





Saint Joseph
Cuvée Diane Rouge
2023

Cépages : Syrah.

Spécificités : Macération de 15 à 18 jours, élevage en fût de chêne pendant 10 mois.

Dégustation : Notes de cassis et fruits rouges, bois léger, bien maîtrisé.



Saint Joseph
Cuvée Diane Blanc
2024

Cépages : 50% clairette, 30% roussanne, 20% grenache blanc.

Spécificités : Vendanges manuelles, macération de 6h, fermentation à 16°C, élevage 8 mois en cuve. Sols de safre et marnes du Miocène.

Dégustation : Arôme floraux et fruités avec une touche de fenouil, bouche souple et fruitée, finale minérale et fraîche.



Viognier
2023

Cépages : Viognier.

Spécificités : Exposé Sud, Sud-Est, climat continental et aux étés chauds et ensoleillés. Vendanges manuelles.

Dégustation : Notes fruités aux arômes de pêches et de chèvrefeuille.



Terre du Sud
Crozes - Hermitage AOP
2023

Cépages : Syrah.

Spécificités : Vendanges manuelles, éraflage complet, fermentation et macération en cuve inox.

Dégustation : Arôme de fruits noirs, notes épicées, bouche souple et équilibrée.



Les Cerisiers
Saint-Joseph AOP
2023

Cépages : Syrah.

Spécificités : Vendanges manuelles, fermentation en cuves, élevage en fût de 5 à 6 vins pendant 12 mois.

Dégustation : Notes de fruits rouges et noirs, épices, bouche aromatique et longue persistance.



Saint-Péray AOP
La Source
2024

Cépages : Marsanne 75%, Roussanne 25%.

Spécificités : Fermentation en cuves inox, élevage 8 mois avec 10% de fûts neufs.

Dégustation : Arômes de fleurs blanches, bouche équilibrée, fraîche avec une finale longue et vanillée.

(sous allocation)

LA BISCARELLE



Le grand Saint Paul

Cépages :
40% Grenache 30%
Mourvèdre 30% Syrah

Dégustation : Arômes de
fruits murs d'épices et
de sève.



Le début d'une histoire 2022

Cépages : 100% Cinsault,
Spécificités : Vignes âgées
de 50 an

Dégustation : Senteur
de fruits rouges frais et
légèrement épicés.



Les anglaises Châteauneuf du Pape 2022

Cépages : 100% Grenache
Spécificités : Sols
sablonneux majoritairement
en côteaux. Elevage en cuve
béton pendant 26 mois.

Dégustation : Arômes
puissants de fruits noirs , de
régilisse et d'herbes séchées.





Bouygogne

Le nom de Fornerot raisonne, depuis plus de 500 ans dans les rues et les vignes de Saint-Aubin, dont les appellations voisines ne sont autres que Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet. Aujourd'hui, nous cultivons la vigne comme nos aïeux, avec passion et tradition. Sans tomber dans la facilité et le modernisme, nous utilisons le savoir-faire bourguignon et les expérimentations du passé avec naturel et simplicité, afin de produire des vins au caractère affirmé, équilibrés et de grande qualité.



Marange Le Chamery 2022

Cépages : Pinot Noir.

Spécificités : Vendange manuelle, macération de 15 à 20 jours, élevage de 10 mois en fût, sol argilo-marneux profond, culture raisonnée.

Dégustation : Robe rouge profond, arôme de fruits rouges et d'épices, bouche riche et minérale.



Saint-Aubin 1^{er} Les Perrières 2022

Cépages : Pinot Noir.

Spécificités : Vendange manuelle, 12 mois en fût (15% bois neuf), sol argilo-calcaire, culture raisonnée.

Dégustation : Arôme de fruits mûrs, tanins soyeux, belle profondeur.



Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes 2023

Cépages : Pinot Noir.

Spécificités : Vignes plantées entre 1940 et 1970 culture raisonnée, élevage de 10 mois en fûts.

Dégustation : Vin fruité et gourmand avec des tanins légers, offrant une belle fraîcheur.



Bourgogne Haute Côte de Beaune Chardonnay 2023

Cépages : 100% Chardonnay.

Spécificités : Vendanges manuelles. Élevage entièrement en fût de chêne pendant 10 mois.

Dégustation : Notes fleuries.



Santenay Les Charrons 2023

Cépages : 100% Chardonnay.

Spécificités : Vendange manuelle, fermentation en levure indigènes, élevage 12 mois en fût (15% bois neuf), sol caillouteux argilo-calcaire.

Dégustation : Arôme floraux, bouche fraîche et tonique, belle ampleur.

(sous allocation)



Situé au cœur de la ville de Nuits-Saint-Georges, il comprend un vignoble de 6 hectares répartis sur les communes de Beaune, de Nuits-Saint-Georges et de Chablis dans l'Yonne.

Quand il a repris la culture de ce vignoble, Grégoire Bichot n'a eu qu'une philosophie : proscrire l'emploi de tout herbicide et tout pesticide, afin de respecter l'environnement et les sols du Jurassique, dans lesquels s'expriment la finesse du Pinot Noir et du Chardonnay.



Bourgogne Aligoté 2022

Cépages : Pinot Noir.
Spécificités : Les vignes reposent sur une assise calcaire, mariée à des marnes et argiles et sont plantées sur un coteau en altitude, sur la commune de Meuilley.
Dégustation : La robe est or blanc légèrement dorée avec des reflets verts. Elle est brillante et limpide. Le nez est intense, sur des notes fruitées de pomme, de poire et d'agrumes.



Nuits Saint-Georges Les Charmois 2022

Cépages : 100% Pinot Noir.
Spécificités : Vendanges manuelles et élevage en fût pendant 15 mois.
Dégustation : Les saveurs rappellent le cassis, la fraise et la cerise.



Bourgogne Haute Côtes de Nuits 2022

Cépages : 100% Pinot Noir.
Spécificités : Vendanges manuelle, vinifié en cuve bois.
Dégustation : Vin frais, complexe et gourmand.



Chablis 1^{er} Cru

Cépages : Chardonnay.
Spécificités : Exposé Sud-Ouest, situé sur la rive gauche du Serein dans la vallée de Valvan. La présence de marnes argilo-calcaires riches en minéraux et fossiles d'huîtres apportent finesse et minéralité sur le vin.
Dégustation : Fruit, fraîcheur et minéralité.



Chablis

Cépages : Chardonnay.
Spécificités : Situé sur la commune de Béru, cette parcelle est orientée Sud-Est.
Dégustation : Fraîcheur et Minéralité.

(sous Allocation)





Bordeaux

CHÂTEAU SAINT-VALÉRY



**Saint-Émilion
Grand Cru 2022**

Cépages : 80% Merlot, 20% Cabernet Franc.

Spécificités : Élevé 12 mois en barriques de chênes, vin souple et généreux.

Dégustation : Arôme de fruits mûrs, texture ronde et équilibrée.



**Pomerol
2023**

Cépages : Merlot, Cavernet Franc.

Spécificités : Vinification en cuves inox et béton, élevage 50% en barriques neuves.

Dégustation : Belle cohésion d'ensemble entre la maturité du fruit et une fraîcheur tonique qui lui donne de l'allonge.

CHÂTEAU LAFLEUR GRANGENEUVE



**Château le Boscq
Saint-Estèphe 2018**

Cépages : 63% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 4% Petit Verdot.

Spécificités : Vendanges manuelles en cagettes et tri optique. Élevage en barriques de chêne français sur lies fines pendant 12 à 14 mois.

Dégustation : Notes boisées, fruitées et épicées.



**Château Belgrave
Haut-Médoc
Grand cru classe 2018**

Cépages : 64% Cabernet et 36% Merlot.

Spécificités : Élevage en fut de chêne sur lies fines.

Dégustation : Notes de fruits noirs mûrs, de réglisse et d'épices.



**Château La Garde
Pessac-Léognan 2018**

Cépages : 57% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot.

Spécificités : Une des plus belles croupes de graves de l'appellation Pessac-Léognan.

Dégustation : Arômes de fruits rouges et notes torréfiées.

DOURTHE



CHÂTEAU DE RICAUD



Loupiac

Cépages : 100% sémillon.

Spécificités : Élevage de 12 mois en fût de chêne.

Dégustation : Saveur de pêche rôtie et d'écorces d'oranges.



Lalande de pomerol

Cépages : Merlot et Cabernet.

Spécificités : Vieilles vignes de merlot.

Dégustation : Fruits rouges bien mures et trame tannique puissante.

CHÂTEAU FOUGÈRAILLES



Côte de Bourg Château de la Grave Classic

Cépages : 80% Merlot, 10% Cabernet sauvignon, 10% Malbec

Spécificités : Élevage 9 mois en cuve béton

Dégustation : Robe rubis et profonde, robe agréable et pulpeuse.



Côte de Bourg Château de la Grave Dolia

Cépages : 50% Sémillon, 50% Colombard

Spécificités : Élevage en jarre pendant 6 mois, batonnage sur lies fines.

Dégustation : Nez très subtil et raffiné, bouche fruité et floral.



Côte de Bourg Château de la Grave Les choses qu'on aime

Cépages : 90% Malbec, 10% Merlot

Spécificités : Élevage en barrique pendant 12 mois.

Dégustation : Bouche ronde et souple, pleine et veloutée.

CHÂTEAU DE LA GRAVE



CHÂTEAU DE LA GRAVE



**Côte de Bourg
Château de la Grave
Nectar**

Cépages : 100 % Merlot

Spécificités : Vendange égrappée, non foulée.

Fermentation en cuve béton. Macération plus ou moins longue selon le millésime, toujours avec une extraction maîtrisée sans excès recherchant à la fois concentration et finesse.

Dégustation : Puissante et veloutée, tanins soyeux et enveloppants. Surprenante fraîcheur.



**AOC Haut Médoc
2022**

Cépages : 50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Petit Verdot

Spécificités : 12 mois d'élevage en barrique

Dégustation : La couleur est profonde, le nez exhale des arômes de framboise, d'agrumes également. Quelques notes épicées également, de gingembre.



**AOC MARGAUX
2022**

Cépages : 55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot

Spécificités : 12 mois d'élevage en barrique

Dégustation : Beaucoup de fruits Des notes d'élevage, de praline, et des notes florales. La bouche est gourmande et très fine.

David Faure a créé le château des Mille Roses en 1999. Le nom du lieu vient de la passion qu'avait sa mère pour ladite fleur autant que de sa remarquable présence dans les vignes du Médoc, et comme il n'y a pas de grand vin sans grand raisin, le travail dans les rangs est effectué avec soin et amour, un peu comme du jardinage amoureux.

CHÂTEAU MILLE ROSES



CHÂTEAU BARDINS



**Pessac-Léognan
Rouge, 2022**

Cépages : Merlot,
Cabernet-Sauvignon,
Cabernet-Franc.

Spécificités : Vendanges
manuelles, fermentation
levures indigènes thermo-
régulées, cuvaïson de 3 à 5
semaines, élevage de 12 mois
en fûts de chênes.

Dégustation : Arômes
de fruits rouges et noirs,
fraîcheur et puissance.





Pavlovi



CHÂTEAU PINERAIE



Cahors Malbec 2022

Cépages : 85% Malbec,
15% Merlot.

Spécificités : Vin ample,
élevé pour une structure
généreuse.

Dégustation : Arôme
de fruits confits et de
vanille. Bouche ronde et
harmonieuse.





Provence

CHÂTEAU CROIX D'ALLONS



**Bandol rosé
2025**

Cépages : Mourvèdre (60 %), Cinsault (20 %), Grenache (20 %)

Spécificités : Rosé de Gastronomie.

Dégustation : Le nez est complexe sur les fruits confits, notes fleuries et d'agrumes.



**Bandol blanc
2025**

Cépages : Clairette Blanche (60 %) et Ugni Blanc (40 %)

Spécificités : Petite production sur des vieux ugni blanc.

Dégustation : Un bandol frais, délicat et d'excellente tenue, à réserver pour des mets raffinés.



**Bandol Rouge
2023**

Cépages : Mourvèdre (90 %) et Grenache (10 %)

Spécificités : Vieillissement de 18 mois en barrique.

Dégustation : A carafier la veille et servir à 20°C pour le découvrir pleinement.



DOMAINE DE LA CROIX



**Bastide Blanche
Rosé 2025**

CRU CLASSÉ

Cépages : Grenache 85%
Rolle 15%.

Spécificités : Elevage de quelques mois sur lies en cuve inox, avec bâtonnage pour apporter gras et complexité aromatique.

Dégustation : En bouche, l'attaque est élégante et développe les parfums de méditerranée.



**Bastide Blanche
Blanc 2025**

Cépages : Rolle 100%.

Spécificités : La vigne est soumise aux embruns marins, très forte influence maritime.

Dégustation : Bouche vive et élancée, l'équilibre est précis, sur la minéralité. La finale se révèle longue et sapide, saline.



**Bastide Blanche
Rouge 2023**

Cépages : Syrah 95%
Mourvèdre 5%.

Spécificités : Elevage de 12 mois mixte en cuve inox, amphore en terre cuite et barrique de chêne français.

Dégustation : La bouche est chaleureuse, intense et complexe. La mûre, la prune s'expriment avec pureté et évoluent sur des notes de fruits secs.



**Irrésistible
Rouge 2024**

Cépages : Syrah 85%
Mourvèdre 15%.

Spécificités : Vendange nocturne.

Dégustation : Bouche sur le fruit, texture est souple, caractérisée par des notes d'épices douces.



**Irrésistible
Rosé 2025**

Cépages : Rolle 80%
Sémillon 20%.

Spécificités : Vendange nocturne.

Dégustation : très belle équilibre en bouche, mêlant la fraîcheur aux notes d'agrumes, finale légèrement saline.



**Irrésistible
Blanc 2025**

Cépages : Rolle 80%
Sémillon 20%.

Spécificités : Vendange nocturne.

Dégustation : En bouche les notes citronnées précèdent une finale élégante, légèrement saline.

DOMAINE DE LA CROIX





**Batilde Philomène
Rouge 2019**

Cépages : Grenache, Carignan, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon, Syrah.

Spécificités : Élevage en barrique.

Dégustation : Bouquet complexe, épices chaudes et torrefactions tanins soyeux de fruits confits. Bouche intense et profonde.



**Tradition Rosé
2025**

Cépages : Cinsault, grenache, Mourvèdre, Syrah.

Spécificités : Vendanges de nuit, courte macération pelliculaire pour l'extraction des arômes.

Dégustation : Bouche fraîche, élégant avec un fruit persistant.



**Batilde Philomène
Blanc 2025**

Cépages : Rolle, Ugni Blanc.

Spécificités : Domaine certifié en Agriculture Biologique depuis le millésime 1999.

Dégustation : Élégant sur des notes fleuries, bouche riche et fraîche.



**La fée Douceline
2025**

Cépages : Grenache, Syrah, Rolle.

Spécificités : La Cuvée Douceline Rosé Bio 2025 rend hommage à une guérisseuse qui vivait au XIII^{ème} siècle paisiblement dans une fermette du Domaine Baussanne et qui préparait des boissons mystérieuses.

Dégustation : Bouche ronde, fraîche, gourmande et belle minéralité.



**Les folies d'or
et d'azur
2025**

Cépages : Rolle.

Spécificités : Déguster cette cuvée, c'est aussi se laisser s'envoûter des senteurs de garrigue et du maquis vous rappelant vos vacances.

Dégustation : Robe pâle aux reflets verts, le nez élégant et expressif développe des arômes de litchis, d'agrumes et de poires.



**Le jardin
des merveilles
2025**

Cépages : Rolle.

Spécificités : fermentation en barrique neuve.

Dégustation : Robe pâle aux reflets verts, le nez élégant et expressif dévoile des notes



DOMAINE BAUSSANE



Le Trésor Caché 2025

Cépages : Grenache, Syrah, Cinsault.

Spécificités : Un vin élégant et confidentiel, à découvrir comme un secret bien gardé.

Dégustation : Bouche complexe, associant fruits blancs, épices et agrumes.



Vieilles Vignes 2022

Cépages : Mourvèdre 90%, Grenache noir 10%

Spécificités : Vignes de 50 ans pour les Mourvèdres, 30 ans pour les Grenaches.

Dégustation : A servir en accompagnement d'une côte de boeuf ou un filet de bœuf à la truffe fraîche.



Rosée de Printemps 2025

Cépages : 70% Syrah, 30% Grenache.

Spécificités : Vendanges réalisées de nuit pour conserver une température fraîche entre 10 et 12°.

Dégustation : Beaucoup de fraîcheur et de finesse, une finale enrichie par des notes d'agrumes et de fruits exotiques.



Esprit de Blanc 2025

Cépages : 60% Rolle, 40% Semillon.

Spécificités : Vignes de 15 ans en rolle et 10 ans en semillon.

Dégustation : Attaque gourmande, notes de fruits exotiques mêlée d'agrumes.

DOMAINE DU LOOU





La Roqui re
Rouge 2025

Cépages :
Merlot, syrah.

Spécificités : Terroir des vignobles du Centre-Var, entre les massifs de la Sainte Baume et des Bessillons, au climat continental régulièrement soufflé de Mistral,

Dégustation : Bouche souple, légère, notes de fruits rouges.



La Roqui re
Rosé 2025

Cépages : Grenache, cinsault, carignan.

Spécificités : Vinification traditionnelle en cuve inox, températures maîtrisées.

Dégustation : Bouche fraîche et élégante, note de fruits rouges persistante.



La Roqui re
Blanc 2025

Cépages : Ugni blanc, colombar, rolle, floréal, sauvignon.

Spécificités : Elevage : 4 à 6 mois sur lies fines en cuve.

Dégustation : Bouche fruitée, notes d'agrumes citronné.



Roque'N'Rolle
2025

Cépages : Rolle.

Spécificités : Vendange éraflée et foulée.

Dégustation : Bouche gourmande et complexe sur le pamplemousse et fruits blancs.



Laoucien Rouge
2024

Cépages : Syrah, grenache.

Spécificités : Vendange soigneuse, égrappée et foulée.

Dégustation :  l gant sur des notes fleuries, bouche riche et fraîche.



Laoucien Rosé
2025

Cépages : Grenache, Syrah, Cinsault.

Spécificités : Sélection parcellaire, terroir en coteau autour du lac du Laoucien.

Dégustation : Complexe, puissante et grasse, notes d'agrumes persistantes.





Pour La Vie Rouge 2025

Cépages : Carignan, Grenache noir, Merlot.

Dégustation : En bouche, l'attaque est gourmande, la matière souple et harmonieuse, portée par une belle fraîcheur qui prolonge le plaisir sur une finale délicatement fruitée.



Pour La Vie Rosé 2025

Cépages : Cinsault, Grenache noir, Syrah.

Spécificités : Pressurage rapide dès l'arrivée en cave des vendanges nocturnes, afin de préserver la fraîcheur des arômes

Dégustation : Le nez est franc et agréable, il évoque un panier de petits fruits rouges frais (la framboise, la fraise gariguette); viennent ensuite des parfums d'agrumes (la mandarine et le pomelo).



Pour La Vie Blanc 2025

Cépages : Rolle, Ugni blanc.

Spécificités : Vendange égrappée, foulée. Pressurage pneumatique doux. Débourage de 36 h à 8°C.

Dégustation : Nez fin et frais dominé par des notes de fruits à chair blanche tels que la pêche, rehaussées par de délicates notes citronnées. La bouche est volumineuse et vive avec une finale pleine de fraîcheur.



Estandon Celestia

Cépages : Cinsault, Grenache noir.

Spécificités : Sélection parcellaire. Vendange égrappée, foulée. Pressurage pneumatique doux. Débourage de 48 heures à 8°C.

Dégustation : Le nez est fin, élégant à dominante de fleurs blanches et de notes citronnées. La bouche est douce et soyeuse.





Langquedoc



**L'Unique
2023**

Cépages : 80% Bourboulenc, 20% Grenache Blanc.

Spécificités : Les raisins proviennent d'une petite parcelle de 0,3 hectare seulement et les vignes ont un âge moyen de 40 ans.

Dégustation : Élégante couleur dorée. Arôme fruits exotiques, pamplemousse, poire, vanille, noix et amande. Bouche agrume, notes de vanille et amande.



**Sauvage
2019**

Cépages : Carignan, Grenache Noir, Syrah.

Spécificités : Les raisins sont issus de vignes qui ont jusqu'à 70 ans. Le vin est vinifié en cuve béton principalement et acier inoxydable (sauf la partie de barrique).

Dégustation : Arôme de confiture noire, framboise et tabac léger. Notes fruitées de baies, réglisse et moka.



**- 1792 -
2019**

Cépages : 95% Grenache Noir, 5% Syrah.

Spécificités : Vin ample, élevé pour une structure généreuse.

Dégustation : Arôme de cerise, de mûre, cannelle et prune séchées. Notes de tabac et chocolat. Tannins harmonieux.



**Nuit Blanche
2025**

Cépages : Grenache blanc, roussanne et viognier.

Spécificités : En cuve inox. Mise en bouteille au printemps suivant la récolte.

Dégustation : Vin expressif aux notes florales de jasmin et de bergamote. La bouche est fluide avec une belle fraîcheur.



**Raison Folle
2024**

Cépages : Grenache blanc, roussanne et viognier.

Spécificités : Fermentation et élevage en barriques neuves et d'un vin.

Dégustation : Vin élégant et fin, au nez toasté et légèrement boisé. La bouche est riche et onctueuse évoquant la vanille et la poire.



**Terre Astrale
2024**

Cépages : Syrah, grenache noir et cinsault.

Spécificités : 8 à 9 mois en cuves inox et béton.

Dégustation : Vin très expressif au nez de griotte et garrigue avec des notes minérales et des touches épicées.





Empreinte Céleste 2023

Cépages : Syrah, grenache
noir et cinsault.

Spécificités : Égrappage
intégral puis macération de
3 semaines en cuves inox et
béton.

Dégustation : Vin puissant
au nez de mûre de ronce et
de réglisse avec une finale
fraîche et mentholée.





L'olive

DOMAINE DU PETIT BONDIEU



Couplets 2022

Cépages : Cabernet franc

Spécificités : Un vin d'une grande complexité facile à apprécier sur la jeunesse mais également très prometteur pour les 4 à 5 années à venir.

Dégustation : Vin à la robe rouge profonde, nez aux arômes de fruits noirs, belle concentration pour un équilibre juste.



Les Hauts Midi les Coteaux 2022

Cépages : Chenin.

Spécificités : Fermentation lente directement en barrique puis élevage minimum de 11 mois.

Dégustation : En bouche on découvre un chenin gras tout en rondeur, idéal avec des poissons nobles et viandes blanches.



Petit Monts 2023

Cépages : Cabernet franc.

Spécificités : Elevage en cuves ciment pendant 10 à 12 mois puis mise en bouteilles.

Un vin d'une grande complexité facile à apprécier sur la jeunesse mais également très prometteur pour les 4 à 5 années à venir.

Dégustation : Vin à la robe rouge profonde, nez aux arômes de fruits noirs, belle concentration pour un équilibre juste.



Champagne

RAPHAEL DEVILLERS



Raphael Devillers
1, 2, 3 ... Meunier !

Cépages : 100% Meunier.

Spécificités : Fermentation malolactique complète, vieillissement 3 ans, 50% vins de réserve, dosage 7g/L, liqueur maison non sulfitée.

Dégustation : Fruits jaunes et exotiques (mangues, ananas), fruits confits, tendreté, gourmandise, notes de fruits blancs au sirop.



Pol Cochet
Grande Réserve

Cépages : Pinot noir, Chardonnay.

Spécificités : Vendanges manuelles, fermentation inox, élevage 15+ mois, 20-30% vins de réserve, liqueur d'expédition 8g/L.

Dégustation : Arômes de fleurs, fruits d'été, griottes, briochées, citronnées.

POL COCHET





IN VINO DISTRIBUTION

Le lys



CHAMPAGNE

Édition limitée

CÉPAGES : 100% chardonnay

Spécificités : Élevage 60 mois sur lattes.

Dégustation : Au nez, elle révèle des fruits blancs (poire, pomme Granny Smith), des notes florales d'aubépine et d'acacia, puis une touche plus gourmande de fruits jaunes confits et de coing.

En bouche : la texture est onctueuse et fraîche à la fois, avec une pointe d'épices douces et une finale légèrement citronnée, longue et délicatement amère.





Vins d'exception



Hermitage Blanc
2023

Cépages : 100% Marsanne.

Spécificités : Vieillissement en fût de chêne pendant 12 mois.

Dégustation : Arômes de coings, fleurs Blanches et miel.



Hermitage Rouge
2022

Cépages : 100% Syrah.

Spécificités : Vieillissement en fût de chêne pendant 20 mois.

Dégustation : Arômes de fruits rouges et épices, tannins soyeux.



Le Souiras
2024

Cépages : 100% Grenache.

Spécificités : Vieillissement en fût de chêne pendant 30 Mois.

Dégustation : Note de petits fruits rouge, poivres blancs, caramel et genévriers.



Paciencia ambré
2001

Cépages : Grenache blanc.

Spécificités : Vendange éraflée, débouillage à froid.

Dégustation : Belle robe ambrée limpide, aux reflets orangés. Au nez les arômes sont intenses et puissants, le caramel, le tabac et le pain d'épices dominant. La bouche est souple et gourmande aux arômes de miel et de noix.



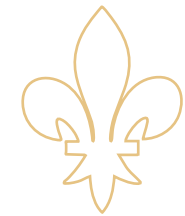
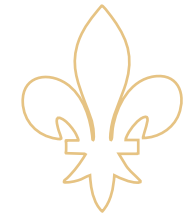
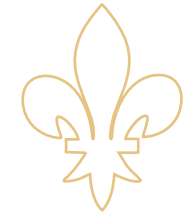
Paciencia tuilé
2001

Cépages : Grenache noir.

Spécificités : Vendange éraflée, macération en cuve thermo régulée.

Dégustation : Robe orange, aux reflets tuilés. Le nez complexe dominé par de la figue, du pruneaux et de la noix. La bouche est ample aux arômes d'agrumes et de fruits confits.

Vin doux
Rivesaltes ancien





Canard Duschêne
Blanc de Blancs

Cépages :
100 % Chardonnay.

Spécificités :
30 % de vins de réserve.

Dégustation : Arômes purs
de fruits blancs comme le
litchi ou la poire.



Panthéon

Cépages :
100% Merlot.

Spécificités :
Élevage 22 mois en barriques
neuves

Dégustation : Parfums de
baies noires et bleus mûres,
notes boisées fumées et noix
du Brésil.



AOC MARGAUX
2022

Cépages : 55% Cabernet
Sauvignon, 45% Merlot

Spécificités : 12 mois
d'élevage en barrique

Dégustation : Beaucoup de
fruits Des notes d'élevage, de
praline, et des notes florales.
La bouche est gourmande et
très fine.



NUIT
SAINT GEORGES
1^{er} CRU

Cépages : Pinot Noir

Spécificités : L'élevage se fait
en fûts pendant 15 mois.

Dégustation : Il offre une
belle couleur rubis profond.
Le nez expressif s'ouvre sur
des arômes de fruits rouges
et d'épices. L'attaque en
bouche est puissante et
évolue vers des tanins ronds.
Très bonne
potentiel de garde.



(sous allocation)

(sous allocation)





Spirituven

BARLO VENTO

EXISTE EN
VERSION TOURBÉ



Origine

Spécificités : Le temps sculpte, le bois l'affine et chaque goutte raconte une histoire de puissance et d'élégance.

Dégustation : La puissance du vieillissement dans de vieux fûts de bourbons est assouplie par les saveurs gourmandes qui s'en dégagent. Un retour poivré donne l'équilibre et la force. profondeur des fûts brûlés, offrant des notes de caramel, de cuit et torréfaction.



Spiced

Spécificités : Une rondeur gourmande de vanille et de cacao, sublimée par la puissance des fûts toastés. Un équilibre entre intensité et douceur.

Dégustation : Rondeur tout en longueur de saveurs gourmandes vanillées et de cacao torréfié. Le tout agrémenté d'épices équilibrées et caramélisées.



Collection Xo Signature + Coffret

Spécificités : Un rhum d'exception, façonné par l'excellence et l'âme du maître de chai.

Dégustation : Puissante et complexe, elle oscille entre la rondeur du bourbon, la finesse du Cognac et la profondeur des fûts brûlés, offrant des notes de caramel, de cuit et torréfaction.



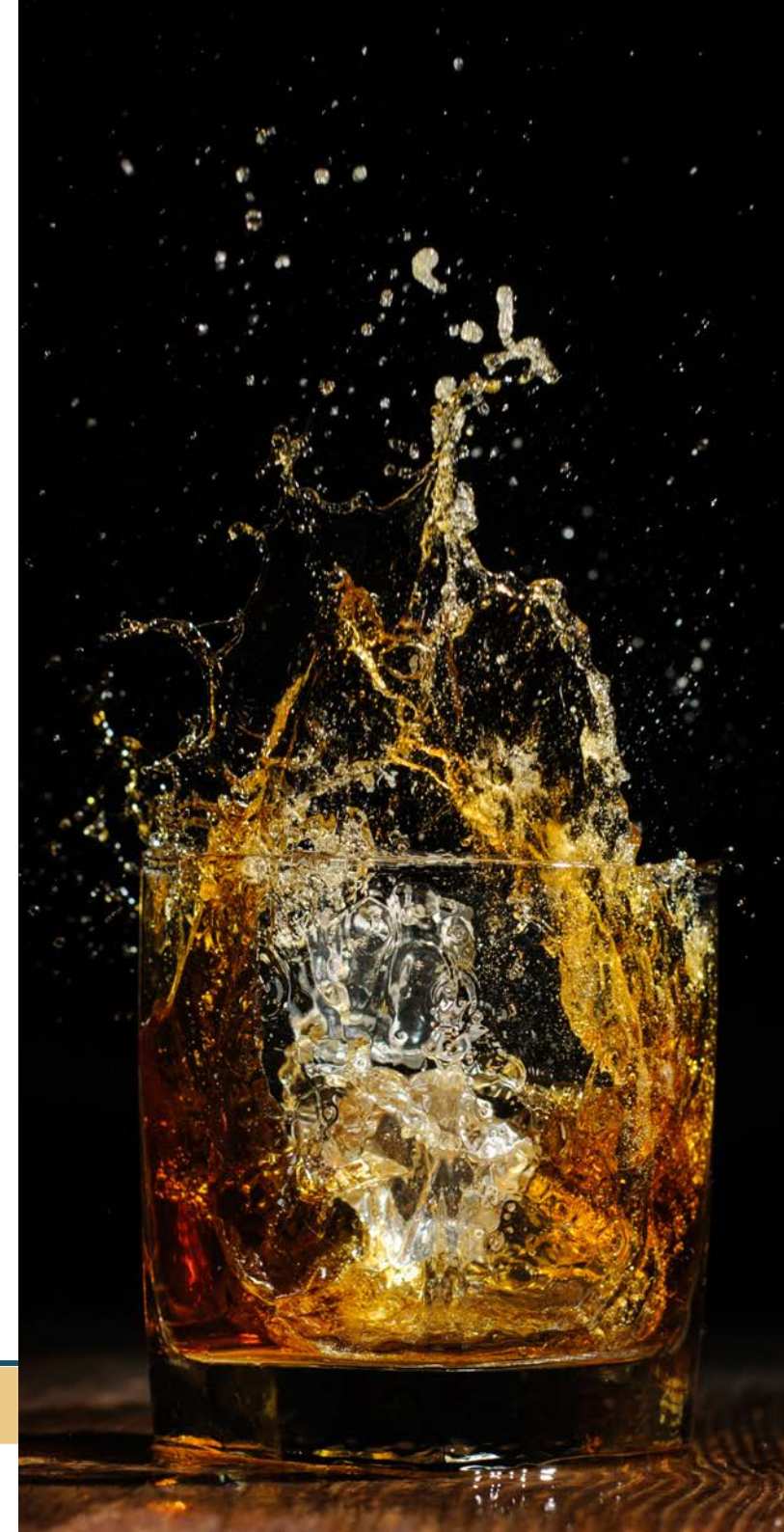
Laferté

Spécificités : whisky blended malt (100% orge maltée), distillé, élevé en fûts (ex-bourbon, ex-cognac, ex-rhum) et assemblé en France.

Dégustation : Whisky adapté à toutes les occasions et modes de consommation : sec, sur glace, allongé ou en cocktails.

EXISTE EN
VERSION TOURBÉ

LAFERTÉ



Coup de Cœur



**Victorinne en
Amphore Blanc 2025**

Cépages : 70% Viognier, 20% Roussanne, 10% Marsanne.

Spécificités : Vendange manuelle. Terrain collines rocheuses. Vinifié et élevé en amphore.



**Victorinne en
Amphore Rouge 2023**

Cépages : 30% Syrah, 40% Grenache, 30% Mourvèdre.

Spécificités : Vendange manuelle. Vieilles vignes de 60 ans en gobelet. Terrain argilo-calcaire. Vinifié et élevé en amphore.

Le Domaine de Vallaurie est situé dans les Côtes du Rhône, dans le Gard, une région réputée pour produire certains des meilleurs vins de France.

Le domaine appartient à la famille depuis 1948 et est aujourd'hui géré par la 3^e génération de vigneron(ne).

La propriété s'étend sur plus de 60 hectares et comprend des vignobles aux expositions variées et vignobles en terrasses.

DOMAINE DE VALLAURIE



Cadeaux d'Apparties



CADEUX D'AFFAIRES



Coffret
bouteille
de vin

Coffret
champagne



Tarif Pro
HT

De 20€ a 80€ HT selon les vins et champagnes choisis.



COMPOSITION SUR DEMANDE AVEC VINS ET PRODUITS DU TERROIR LOCAUX



Tarif Pro
HT

De 20€ HT à 150€ HT selon les vins et produits choisis.



Dégustation privée

PROFITEZ D'UNE DÉGUSTATION PRIVÉE À VOTRE DOMICILE À PARTIR DE 50€ TTC PAR PERSONNE.

Nous vous proposons de créer sur mesure cet événement exclusif à votre domicile, en sélectionnant pour vous ou avec vous des vins de notre gamme afin de vous les faire découvrir en famille ou entre amis.

Option 1 : Présentation des domaines et des cuvées, dégustation de 4 vins

Option 2 : Présentation des domaines et des cuvées, charcuterie artisanale, fromages affinés, pains spéciaux.



Tasting Room





TEAM BUILDING AUTOUR DU VIN OU DÉGUSTATION PRIVÉE EN ENTREPRISE :

Faites profiter vos collaborateurs en organisant une dégustation aux
seins de vos locaux ou tout simplement remercier vos clients grâce à
nos événements sur mesure pour les entreprises.

Nous avons la possibilité de trouver un lieu pour vous.





IN VINO DISTRIBUTION

Robin GRENAT

Dégustations privées

Distributeur des vins de France

06 29 87 15 89

grenat.robin@invinodistribution.com